

食品衛生法等の違反及び不良食品等に関する情報（福岡市）

平成26年 4月～6月

食品衛生法等違反事例（食中毒事例を除く）、福岡県食品取扱条例違反

No	月 日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	指導状況
1	H26.4.7	馬刺し	表示基準違反 (保存方法及び期限表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
2	H26.4.12	シロサバフグ(身欠き)	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 販売場からの撤去
3	H26.4.16	冷凍食品(パン)	表示基準違反(加熱調理の必要性、凍結前加熱の有無の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	適正表示食品の販売 製造所を管轄する自治体に通知
4	H26.4.16	冷凍食品(スープ)	表示基準違反 (加熱調理の必要性、凍結前加熱の有無の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	適切表示食品の実施 製造所を管轄する自治体に通知
5	H26.4.16	菓子	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
6	H26.4.18	ウニ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適正な温度での販売
7	H26.4.25	菓子	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
8	H26.4.26	ウニ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適正な温度での販売
9	H26.5.1	ウニ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適正な温度での販売
10	H26.5.2	レモン	表示基準違反 (防カビ剤の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
14	H26.5.2	レモン	表示基準違反 (防カビ剤の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
15	H26.5.2	レモン	表示基準違反 (防カビ剤の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
11	H26.5.2	オレンジ	表示基準違反 (防カビ剤の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
12	H26.5.2	オレンジ	表示基準違反 (防カビ剤の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
13	H26.5.2	オレンジ	表示基準違反 (防カビ剤の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
16	H26.5.2	グレープフルーツ	表示基準違反 (防カビ剤の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
17	H26.5.2	カンパチ	表示基準違反 (保存方法の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
18	H26.5.5	ウニ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適正な温度での販売
19	H26.5.6	牛の腎臓	農薬等残留基準違反 (ベンジルヘニリン基準値超過)	法第11条第2項	食品等収去検査成績書交付	違反食品の廃棄
20	H26.5.7	食パン	表示基準違反 (製造者の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
21	H26.5.7	漬物	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	・口頭指導	販売場からの撤去 適正な表示の実施
22	H26.5.8	漬物	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	・口頭指導	販売場からの撤去 適正な表示の実施
23	H26.5.8	漬物	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	・口頭指導	販売場からの撤去 適正な表示の実施
24	H26.5.8	漬物	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	・口頭指導	販売場からの撤去 適正な表示の実施
25	H26.5.20	ウニ	表示基準違反 (製造者表示の誤記)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	加工所を管轄する自治体へ通知 適正な表示の実施
26	H26.5.30	かまぼこ	表示基準違反 (甘味料(サッカリンNa)の表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施

27	H26.6.4	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	適切表示食品の実施 製造所を管轄する保健所に通知
28	H26.6.4	菓子	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	適正表示食品の販売 製造所を管轄する自治体に通知
29	H26.6.4	ヨーグルト	食品の取扱い不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	適切な温度での販売
30	H26.6.18	弁当	表示基準違反 (製造者表示の誤記)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
31	H26.6.24	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
32	H26.6.24	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
33	H26.6.24	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
34	H26.6.24	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
35	H26.6.24	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
36	H26.6.24	そうざい(白和え)	表示基準違反 (製造者表示の誤記)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
37	H26.6.26	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施

指導基準、衛生規範等不適合事例

No	月 日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	指導状況
1	H26.4.14	そうざい(ポテトサラダ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
2	H26.4.14	そうざい(ポテトサラダ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
3	H26.4.15	そうざい(胡麻和え)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 製品の温度管理
4	H26.4.21	生菓子(ケーキ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導・食品等収去検査成績書 交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 製品の温度管理
5	H26.4.21	生菓子(シュークリーム)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 製品の温度管理
6	H26.4.30	そうざい(ポテトサラダ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
7	H26.4.30	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
8	H26.5.21	タイ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 製品の温度管理
9	H26.5.23	スズキ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
10	H26.5.23	タイ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
11	H26.5.23	サーモン(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
12	H26.5.23	カンパチ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
13	H26.5.23	カンパチ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指及び調理器具の洗浄、消毒 温度管理の徹底
14	H26.5.28	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
15	H26.5.28	そうざい(ポテトサラダ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
16	H26.6.2	弁当	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底

17	H26.6.9	サーモン(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
18	H26.6.9	タイ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
19	H26.6.9	アジ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
20	H26.6.9	アジ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
21	H26.6.9	カンパチ(刺身)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
22	H26.6.10	生菓子(シュークリーム)	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 洋生菓子の衛生規範	食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
23	H26.6.11	そうざい(ポテトサラダ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
24	H26.6.11	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	食品等収去検査成績書交付 文書通知	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
25	H26.6.11	弁当	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	製造所を管轄する自治体に通知
26	H26.6.11	そうざい(スパサラ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
27	H26.6.23	弁当	生菌数基準値超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
28	H26.6.23	弁当	生菌数基準値超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	所轄の保健所へ文書通知	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
29	H26.6.23	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
30	H26.6.23	そうざい(ナムル)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 原材料および製品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
31	H26.6.23	弁当	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
32	H26.6.23	弁当	生菌数基準値超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 食品等収去検査成績書交付	手指、器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底

【参考】

法、条例等	主な規定内容
法第6条第1号	腐敗、変敗又は未熟な食品又は添加物の販売等の禁止
法第6条第4号	異物の混入等により、人の健康を損なうおそれがある食品又は添加物の販売等の禁止
法第11条第2項	規格及び基準等にあわない食品又は添加物の販売等の禁止
法第19条第2項	表示基準にあわない食品等の販売等の禁止
法第50条第3項	清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に違反
福岡市食品衛生成分規格指導基準	法に定めのない食品の指導基準（調理ご飯、そうざいの細菌数100,000≧/g以下など）
弁当及びそうざいの衛生規範	衛生的な弁当及びそうざいの製造、販売等の為の指針（加熱処理した製品の細菌数100,000≧/g以下など）
生めん類の衛生規範等	衛生的な生めん、ゆでめん及び具等の製造、販売等の為の指針（ゆでめんの細菌数100,000≧/g以下など）
洋生菓子の衛生規範	衛生的な洋生菓子の製造、販売等の為の指針（細菌数100,000≧/g以下、大腸菌群陰性など）